



Steve Troxler  
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture  
and Consumer Services  
*Food and Drug Protection Division*

Joseph W. Reardon  
Director

## **Diviértase y Aprenda sobre Seguridad de Alimentos (Parte 2)**

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte ofrece esta prueba de conocimientos a la comunidad Hispana, como una forma entretenida de probar sus conocimientos y aprender sobre Seguridad de Alimentos.

Las respuestas correctas se ofrecen al final de la prueba.

1. Cuando compro huevos:

- a. Los guardo en una canasta forrada. Son parte de mi decoración.
- b. Los guardo en su propia caja pero fuera del refrigerador.
- c. Los guardo en su propia caja en el refrigerador

2. Señale por cual de las siguientes razones es peligroso comprar queso preparado en casa:

- a. La leche puede no ser pasteurizada y contener bacterias.
- b. La leche puede ser pasteurizada pero el queso no se preparo de una manera higiénica, ni se desinfectaron los utensilios de cocina.
- c. La temperatura en la que se preparo el queso no fue la correcta.
- d. El queso se puede contaminar durante el transporte debido a una temperatura incorrecta.
- e. Todas las anteriores.

3. La temperatura del congelador de mi casa es:

- a. 0 F.
- b. 4 F
- c. 18 F
- d. 40 F

4. Si la leche de formula esta vencida solamente por un día porque...
  - a. Si se la doy a mi bebe
  - b. Nunca leo la fecha de vencimiento de los productos
  - c. No se la doy a mi bebe
  
5. La ultima vez que acaricie a mi mascota:
  - a. No me lave las manos después de acariciarla
  - b. Me limpie las manos en el pantalón
  - c. Me lave las manos con agua caliente y jabón por 20 segundos.

**Respuestas:**

1. **a.** Los huevos se deben guardar en el refrigerador, dentro de su propia caja y antes de dos horas de haberlos comprado.
  
2. **e.** Debido a todas las razones mencionadas comprar queso preparado en casa es peligroso porque podemos contaminarnos con listeria, salmonela o alguna otra bacteria. Muchas personas hispanas enferman o mueren por esta razón.
  
3. **a.** La mejor forma de medir 0 grados F es utilizando un termómetro para el refrigerador.
  
4. **c.** Los productos pierden sus valores nutritivos después de la fecha de vencimiento, por esta razón nunca se le debe dar a un bebe leche de formula que este vencida, aunque sólo sea por un día.
  
5. **c.** Las mascotas pueden transmitirnos bacterias. Si no nos lavamos las manos y comemos algo, o tocamos a otra persona podemos infectarnos o infectar a los demás.

**Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega. 919-733-7366**